

ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫ  
УСПЕН АУДАНЫ  
«НОВОПОКРОВ НЕГІЗГІ  
ЖАЛПЫ БІЛІМ БЕРУ МЕКТЕБІ»  
КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК  
МЕКЕМЕСІ

КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НОВОПОКРОВСКАЯ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА» УСПЕНСКОГО РАЙОНА  
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

141004, Новопокров ауылы  
телефон/ факс 40-1-17  
novopokrovkasoh @ mail. ru

141004, село Новопокровка  
телефон/ факс 40-1-17  
novopokrovkasoh @ mail.

## БҰЙРЫҚ № 1-03/2 ПРИКАЗ

### О создании бракеражной комиссии

В целях организации качественного питания учащихся школы,  
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

I. Создать бракеражную комиссию в составе :

1. Председатель школы – Марцаликов М.А.
2. ЗДВР – Толеу М.Ш.
3. Медсестра – Марцаликова К.С.
4. Завхоз – Скрипкарева А.П.
5. Председатель попечительского комитета – Сахно Т.М.
6. Член родительского комитета – Вохмина Л.В.
7. Член родительского комитета – Стаценко Д.Г.

II. Осуществлять контроль за

-соблюдением нормативного документа Санитарно-эпидемиологического требования к объектам образования;

- санитарным состоянием пищеблока;

- качеством сырой и готовой продукции, поступающих на пищеблок, условиями их хранения, соблюдением сроков реализации, нормами складывания и технологии приготовления пищи, нормами раздачи готовой продукции.

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;

- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения, сроками реализации продуктов, качеством приготовления пищи;

- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

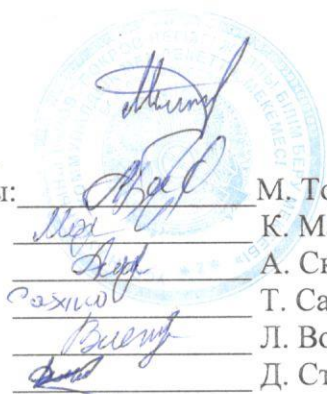
III. Утвердить план работы бракеражной комиссии (согласно приложению 1);

IV. Контроль за работой бракеражной комиссии и организацией горячего питания оставляю за собой.

Директор школы

**М. Марцаликов**

С приказом ознакомлены:



М. Толеу

К. Марцаликова

А. Скрипкарева

Т. Сахно

Л. Вохмина

Д. Стаценко

### План работы бракеражной комиссии

№	Мероприятие	Месяц	Ответственный	Отчетная форма
1	Контроль за закладкой продуктов, весом готовой продукции и порционированием блюд	Ежедневно	Медсестра	Меню-раскладка
2	Ведение бракеражного журнала. Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню. Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день	Ежедневно	Медсестра	Занесение результатов в «Журнал бракеража готовой продукции»
3	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов	Еженедельно	Завхоз, члены бракеражной комиссии	Сертификаты, акт о соответствии нормам хранения
4	Проверка выхода блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	Ежедневно	Медсестра	Акт проверки
5	Осуществление проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	акт мониторинга качества питания
6	Контроль за правилами мытья посуды, оборудования и инвентаря	Ежедневно	Завхоз	Справка
7	Осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых и других заболеваний	Ежедневно	Медсестра	Журнал результатов осмотра работников пищеблока
8	Соблюдение температурного режима хранения продуктов в холодильниках, подсобном помещении, холодильной камеры	Ежедневно	Медсестра	Журнал учета температурного журнала холодильника
9	Устройство и планировка столовой	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности
10	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2021 год	1 раз в год	Председатель бракеражной комиссии	Информация на совещании при директоре



Утверждаю:  
Директор  
КГУ «Новопокровская ООШ»  
М.Марцаликов

### Меню зима - весна 2021 год

<p><b>3 неделя. Понедельник. Обед:</b> Суп рисовый (говядина) 200/25/230/25 Салат из свежих овощей 60/80 Мясо тушеное (курица) 80/90 Гарнир: капуста тушеная 100-130 Кисель с витамином С 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>4 неделя. Понедельник. Обед:</b> Суп лапша домашняя с курицей 200/25/230/25 Рагу (говядина) 140/60/140/60 Мед пчелиный 10/10 Сузбеше 100/100 Молоко 100/100 Кофейный напиток 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Вторник. Обед:</b> Суп с вермишелью (курица) 200/25/230/25 курица тушеное (поджарка) 80/90 Гарнир: гречка рассыпчатая 100/130 Мед пчелиный 10/10 Сыр 12/12 Яблоко 100/100 Молоко 100/100 Чай 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Вторник. Обед:</b> Суп из овощей (говядина) 200/25/230/25 Голубцы с мясом и рисом 60/80 Компот из сухофруктов 200/200 Яблоко 100/100 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Среда. Обед:</b> Суп гороховый 200/50/230/25 Салат из моркови 60/80 Куры отварные 80/90 Гарнир: макароны отварные 100/130 Сок мультивитаминный 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Среда. Обед:</b> Щи из свежей капусты (говядина) 200/50/230/25 Плов (говядина) 150/50/180/50 Мед пчелиный 10/10 Сыр 12/12 Молоко 100/100 Чай 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Четверг. Обед:</b> Суп гречневый 200/25/230/25 Салат свекольный с сыром 60/80 Минтай припущенный 75/50/75/50 Гарнир: пюре картофельное 100/130 Кофейный напиток 200/200 Яблоко 100/100 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Четверг. Обед:</b> Рассольник (говядина) 200/25/230/25 Салат из свежих овощей 60/80 Котлеты рыбные 80/90 Гарнир: овощи в молочном соусе 75/26/100/30 Компот из сухофруктов 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Пятница. Обед:</b> Рассольник 200/25/230/25 Зразы рубленые 80/90 Гарнир: рис припущенный 100/130</p>	<p><b>Пятница. Обед:</b> Суп гороховый (курица) 200/25/230/25 Салат из моркови 60/80 Зразы рубленые (говядина) 80/90</p>

Кефир 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35	Гарнир: перловка 100/130 Сок мультивитаминный 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35
---	--

Состав комиссии:

ЗДВР Мед М. Толеу

Мед. работник Мед К. Марцаликов

Председатель родительского комитета Сахно Т. Сахно



Утверждаю:

Директор

КГУ «Новопокровская ООШ»

М.Марцаликов

### Меню зима - весна 2021 год

<p><b>1 неделя. Понедельник. Обед:</b> Суп лапша домашняя с курицей 200/25/230/25 Тефтели мясные (говядина) 80/90 Гарнир: гречка рассыпчатая 100/130 Мед пчелиный 10/10 Сыр 12/12 Молоко 100/100 Чай 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>2 неделя. Понедельник. Обед:</b> Борщ (говядина) 200/25/230/25 Зразы рубленые 80/90 Гарнир: перловка 100/130 Мед пчелиный 10/10 Молоко 100/100 Чай 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Вторник. Обед:</b> Суп овсяной (говядина) 200/25/230/25 Салат свекольный с сыром 60/80 Жаркое по-домашнему (курица) 200/200 Кисель 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Вторник. Обед:</b> Суп-харчо (говядина) 200/25/230/25 Салат из белокочанной капусты 60/80 Жаркое по-домашнему 200/200 Компот из смеси сухофруктов 200/200 Яблоко 100/100 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Среда. Обед:</b> Рассольник (говядина) 200/25/230/25 Мясо тушеное (курица) 80/90 Гарнир: капуста тушенная 100/130 Сыр 12/12 Кофейный напиток 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Среда. Обед:</b> Суп лапша домашняя с курицей 200/25/230/25 Плов (говядина) 150/50/180/50 Кефир 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Четверг. Обед:</b> Суп гороховый (говядина) 200/25/230/25 Салат из свежих овощей 60/80 Тефтели из минтая 80/90 Гарнир: овощи в молочном соусе 75/26/100/30 Сок мультивитаминный 200/200 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>	<p><b>Четверг. Обед:</b> Суп гороховый (говядина) 200/25/230/25 Салат витаминный 2 60/80 Минтай тушеный 75/50/75/50 Гарнир: овощи в молочном соусе 75/26/100/30 Кисель 200/200 Яблоко 100/100 Хлеб ржано-пшеничный 20/35</p>
<p><b>Пятница. Обед:</b> Суп-харчо (говядина) 200/25/230/25 Котлеты мясные (говядина) 75/5/85/5 пюре картофельное 100/130 Мед пчелиный 10/10 Сыр 12/12 Молоко 100/100</p>	<p><b>Пятница. Обед:</b> Суп из овощей(говядина) 200/230/25 Биточки мясные(говядина) 75/5/85/5 Гарнир: рис припущенный 100/130 Мед пчелиный 10/10 Молоко 100/100 Кофейный напиток 200/200</p>

Чай 200/200  
Хлеб ржано-пшеничный 20/35

Хлеб ржано-пшеничный 20/35

Состав комиссии:

ЗДВР  М. Толеу

Мед. работник  К. Марцаликова

Председатель родительского комитета  Т. Сахно